

Guide méthodique type

Pour la formation pratique en entreprise des apprentis de la profession

Praticienne / praticien en denrées alimentaires

avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)

Ordonnance du 25 juillet 2007 sur la formation professionnelle initiale

Apprenti(e)

Formateur/trice professionnel(le).....

Secteur de production

Durée d'apprentissage de/à

Table des matières

| | |
|--|----|
| 1. Remarques générales | 3 |
| 1.1 Contrat d'apprentissage | 4 |
| 1.2 Organisation | 4 |
| 1.3 Règlement interne | 4 |
| 1.4 Documents de formation | 4 |
| 1.5 Journal de travail | 4 |
| 1.6 École professionnelle | 5 |
| 1.7 Procédure de qualification | 5 |
| 1.8 Formation continue | 5 |
| 2. Matières premières, produits intermédiaires et produits d'emballage..... | 6 |
| 2.1 Exigences de qualité | 6 |
| 2.2 Propriétés | 7 |
| 3. Machines et installations | 8 |
| 3.1 Moyens de production | 8 |
| 3.2 Pannes | 8 |
| 3.3 Équipements de sécurité | 9 |
| 4. Production industrielle de denrées alimentaires | 10 |
| 4.1 Qualité des produits | 10 |
| 4.2 Processus de fabrication | 10 |
| 4.3 Assurance qualité | 11 |
| 5. Hygiène, sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement..... | 12 |
| 5.1 Hygiène de l'entreprise et des produits alimentaires | 12 |
| 5.2 Sécurité au travail et protection de la santé | 12 |
| 5.3 Protection de l'environnement | 14 |
| 5.4 Nettoyage et désinfection | 14 |

Pour se procurer le guide : **www.foodtechnologue.ch**

Communauté de travail pour la formation
de technologues en denrées alimentaires
Elfenstrasse 19, 3000 Berne 6

Téléphone 031 / 352 11 88

Fax 031 / 352 11 85

Edition août 2007

1. Remarques générales

En vertu de l'article 19, alinéa 2 de la loi fédérale sur la formation professionnelle du 13 décembre 2002, de l'article 12 de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle, ainsi que sur l'ordonnance sur la formation initiale en deux ans avec attestation fédérale de formation professionnelle de praticienne/praticien en denrées alimentaires, la formation pratique en entreprise formatrice doit avoir lieu sur la base d'un guide méthodique type.

Les objectifs et les exigences de la formation initiale professionnelle sont décrits sous forme de compétences pratiques (articles 4 à 6 de l'ordonnance sur la formation de praticienne/cien en denrées alimentaires, et plan de formation de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale). Les objectifs généraux, particuliers et évaluateurs prescrits ont un caractère contraignant pour les lieux d'apprentissage. Les apprentis doivent exécuter tous les travaux pratiques mentionnés et acquérir les connaissances professionnelles y afférentes. Tous ces travaux peuvent faire l'objet de la procédure de qualification.

Les entreprises formatrices adaptent le guide méthodique type aux exigences des structures et des activités de leur entreprise. La répartition des matières, des activités pratiques, des connaissances professionnelles sur les années que dure l'apprentissage est du ressort des entreprises formatrices. Il convient à ce sujet de tenir autant que possible compte des stades d'avancement de l'enseignement à l'école professionnelle.

Le guide méthodique type est remis à l'apprenti(e) dès le début de la formation professionnelle initiale et son contenu est discuté avec elle/lui au cours des premiers jours de la formation.

Le programme de formation au sein des entreprises formatrices devra être conçu sur la base du guide méthodique type.

| Matière | Activités pratiques | Connaissances professionnelles | Compléments spécifiques à l'entreprise | Contrôle | | |
|------------------------------------|---|---|--|-----------|-----------|-------------|
| | | | | Trimestre | Formateur | Apprenti(e) |
| 1.1 Contrat d'apprentissage | Étudier le contrat d'apprentissage. | Expliquer le contrat d'apprentissage, préciser les droits et les devoirs. | | | | |
| 1.2 Organisation | Visiter l'entreprise. Faire la connaissance des formatrices et formateurs. | Énumérer les services et leur mission. Nommer les membres du personnel d'encadrement et leurs fonctions respectives. | | | | |
| 1.3 Règlement interne | Respecter le règlement interne de l'entreprise. | Rechercher les prescriptions du règlement interne de l'entreprise. | | | | |
| 1.4 Documents de formation | Lire l'ordonnance de formation, le plan de formation et le guide méthodique type. Si nécessaire, demander des éclaircissements au maître d'apprentissage. Utiliser le guide méthodique type et noter la progression de la formation. | Rechercher l'ordonnance de formation et le plan de formation. Décrire l'utilisation du guide méthodique type. | | | | |
| 1.5 Journal de travail | L'apprenti(e) tient un journal de travail. | Expliquer l'importance de la tenue du journal de travail durant la formation. | | | | |

| Matière | Activités pratiques | Connaissances professionnelles | Compléments spécifiques à l'entreprise | Contrôle | | |
|---------------------------------------|---|--|--|-----------|-----------|-------------|
| | | | | Trimestre | Formateur | Apprenti(e) |
| 1.6 École professionnelle | Discuter du plan d'études comportant le système des cours en bloc de l'école professionnelle. | Reconnaître le sens et l'utilité de l'enseignement à l'école professionnelle. Justifier l'importance de bases professionnelles solides. | | | | |
| 1.7 Procédure de qualification | Identifier les exigences et se préparer en conséquence à la procédure de qualification. | Décrire les exigences de la procédure de qualification. | | | | |
| 1.8 Formation continue | Déterminer les possibilités de formation continue. | Énumérer les possibilités de formation continue pour les PDA. | | | | |

| Matière | Activités pratiques | Connaissances professionnelles | Compléments spécifiques à l'entreprise | Contrôle | | |
|---|---|---|--|-----------|-----------|-------------|
| | | | | Trimestre | Formateur | Apprenti(e) |
| 2. Matières premières, produits intermédiaires et produits d'emballage | | | | | | |
| 2.1 Exigences de qualité | <p>J'emploie les matières premières, les produits intermédiaires et les produits d'emballage selon les directives de l'entreprise.</p> <p>Je stocke les matières premières, les produits intermédiaires et les produits d'emballage selon les consignes de l'entreprise.</p> <p>J'utilise les matières premières, les produits intermédiaires et les produits d'emballage en respectant les directives de l'entreprise.</p> <p>Je compare les matières premières, les produits finis et les produits d'emballage aux normes, et je détermine ainsi les éventuels écarts de qualité.</p> <p>En cas d'écart de qualité, je réagis selon les directives de l'entreprise.</p> | <p>J'explique le sens et l'utilité des directives de l'entreprise.</p> <p>J'explique les consignes de stockage des matériaux utilisés.</p> <p>J'explique le sens et l'utilité de ces directives de l'entreprise.</p> <p>Je montre à quelles caractéristiques je reconnais les écarts de qualité. J'énumère les échantillons ou les critères de comparaison.</p> <p>J'explique ce qu'il faut faire en cas d'écarts de qualité.</p> | | | | |

| Matière | Activités pratiques | Connaissances professionnelles | Compléments spécifiques à l'entreprise | Contrôle | | |
|-----------------------|---|---|--|-----------|-----------|-------------|
| | | | | Trimestre | Formateur | Apprenti(e) |
| 2.2 Propriétés | <p>Je sais distinguer les matières premières, les produits intermédiaires et les produits d'emballage qui posent des problèmes de transformation, et ceux qui n'en posent pas.</p> <p>Je me concentre surtout sur les matières premières, les produits intermédiaires et les produits d'emballage qui posent des problèmes.</p> | <p>J'énumère les matières qui posent des problèmes dans mon domaine de travail.</p> <p>J'énumère les propriétés qui posent des problèmes lors de la transformation ou de l'emballage.</p> | | | | |

| Matière | Activités pratiques | Connaissances professionnelles | Compléments spécifiques à l'entreprise | Contrôle | | |
|-------------------------------------|--|--|--|-----------|-----------|-------------|
| | | | | Trimestre | Formateur | Apprenti(e) |
| 3. Machines et installations | | | | | | |
| 3.1 Moyens de production | <p>Je montre la structure des lignes de production et d'emballage employées.</p> <p>Je sais régler de manière autonome la ligne de production et d'emballage selon les directives.</p> | <p>Je décris la fonction des diverses parties de l'installation, et j'explique l'interaction des différents composants.</p> <p>J'énumère les points critiques lors du réglage.</p> | | | | |
| 3.2 Pannes | <p>En cas de panne, je réagis rapidement et en fonction de la situation, conformément aux consignes de l'entreprise.</p> | <p>J'énumère les pannes les plus fréquentes des installations à ma place de travail, et je nomme les causes possibles.</p> <p>Je décris la manière dont je réagis en cas de panne de l'installation, et j'explique les conséquences pour l'ensemble de la ligne.</p> <p>Je montre quelles conséquences ont les pannes plus importantes de la ligne sur les postes de travail situés en amont et en aval.</p> | | | | |

| Matière | Activités pratiques | Connaissances professionnelles | Compléments spécifiques à l'entreprise | Contrôle | | |
|------------------------------------|--|--|--|-----------|-----------|-------------|
| | | | | Trimestre | Formateur | Apprenti(e) |
| 3.3 Équipements de sécurité | <p>Je contrôle le bon fonctionnement des équipements de sécurité et je n'utilise l'installation que lorsque la protection est active et en état de marche.</p> <p>Je fais remettre immédiatement en état les équipements de sécurité défectueux.</p> | <p>Je montre les équipements de sécurité sur ma place de travail et j'explique leur fonctionnement.</p> <p>Je décris la procédure de déclaration de panne à l'intérieur de l'entreprise.</p> | | | | |

| Matière | Activités pratiques | Connaissances professionnelles | Compléments spécifiques à l'entreprise | Contrôle | | |
|---|---|--|--|-----------|-----------|-------------|
| | | | | Trimestre | Formateur | Apprenti(e) |
| 4. Production industrielle de denrées alimentaires | | | | | | |
| 4.1 Qualité des produits | <p>Je prends des échantillons et j'exécute des contrôles de processus dans mon domaine de travail, en respectant les consignes.</p> <p>Je compare les résultats avec les consignes de qualité et je reconnais les écarts.</p> <p>En cas d'écarts de qualité, je prends les mesures nécessaires.</p> | <p>Je décris comment procéder correctement à la prise d'échantillon.</p> <p>J'énumère les critères de qualité.</p> <p>Je décris la procédure de réaction et d'information à l'intérieur de l'entreprise.</p> | | | | |
| 4.2 Processus de fabrication | <p>Je comprends l'ordre de production et je contrôle les recettes.</p> <p>Je procède aux réglages nécessaires.</p> <p>Je lance la ligne de production de manière autonome ou en équipe.</p> | <p>J'énumère les documents nécessaires à la production.</p> <p>J'énumère les points critiques lors du lancement.</p> | | | | |

| Matière | Activités pratiques | Connaissances professionnelles | Compléments spécifiques à l'entreprise | Contrôle | | |
|------------------------------|---|---|--|-----------|-----------|-------------|
| | | | | Trimestre | Formateur | Apprenti(e) |
| | <p>J'utilise et je surveille les installations et la ligne de production de manière autonome ou en équipe.</p> <p>Je contrôle la qualité des produits pendant la fabrication et je réagis, en cas d'écarts, selon les directives.</p> | <p>J'énumère les points à surveiller en permanence.</p> <p>J'explique les critères de qualité à surveiller et la marche à suivre en cas d'écarts.</p> | | | | |
| 4.3 Assurance qualité | <p>J'exécute les réglages et les contrôles nécessaires et je les consigne.</p> <p>Je reconnais les écarts par rapport aux directives de l'entreprise et je réagis selon les instructions.</p> | <p>Je montre tous les points de contrôle (CP) valables pour le processus en cours.</p> <p>J'énumère les écarts possibles.</p> | | | | |

| Matière | Activités pratiques | Connaissances professionnelles | Compléments spécifiques à l'entreprise | Contrôle | | |
|--|---|--|--|-----------|-----------|-------------|
| | | | | Trimestre | Formateur | Apprenti(e) |
| 5. Hygiène, sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement | | | | | | |
| 5.1 Hygiène de l'entreprise et des produits alimentaires | <p>Je respecte scrupuleusement les règles d'hygiène personnelles et celles de l'entreprise.</p> <p>En cas d'incertitude dans l'application des règles d'hygiène, je me renseigne auprès de mon supérieur hiérarchique.</p> <p>J'évite les contaminations microbiennes des produits alimentaires, conformément aux règles de l'entreprise.</p> | <p>J'énumère les règles d'hygiène en vigueur et j'explique l'importance de leur respect.</p> <p>J'énumère les risques de contamination microbienne à ma place de travail.</p> | | | | |
| 5.2 Sécurité au travail et protection de la santé | <p>Je me comporte de manière responsable en ce qui concerne la sécurité.</p> <p>Je respecte les recommandations relatives à la protection de la santé et j'utilise des techniques de travail ergonomiques.</p> | <p>J'énumère les dangers potentiels dans l'entreprise, qui peuvent provoquer des accidents ou des maladies.</p> <p>J'énumère les recommandations relatives à la protection de la santé dans mon domaine de travail, et je décris les techniques de travail ergonomiques.</p> | | | | |

| Matière | Activités pratiques | Connaissances professionnelles | Compléments spécifiques à l'entreprise | Contrôle | | |
|---------|--|---|--|-----------|-----------|-------------|
| | | | | Trimestre | Formateur | Apprenti(e) |
| | J'utilise de manière adéquate l'équipement personnel de protection, ainsi que les installations de protection de l'entreprise. | J'énumère les mesures de protection personnelles et celles de l'entreprise, et j'explique leur utilité. | | | | |

| Matière | Activités pratiques | Connaissances professionnelles | Compléments spécifiques à l'entreprise | Contrôle | | |
|--|---|--|--|-----------|-----------|-------------|
| | | | | Trimestre | Formateur | Apprenti(e) |
| 5.3 Protection de l'environnement | <p>Je respecte scrupuleusement les directives sur la protection de l'environnement.</p> <p>En cas d'incertitude dans l'application des directives sur la protection de l'environnement, je me renseigne auprès de mon supérieur hiérarchique.</p> | <p>J'énumère les directives sur la protection de l'environnement, et j'explique leur importance.</p> | | | | |
| 5.4 Nettoyage et désinfection | <p>Je nettoie et désinfecte conformément aux instructions de travail.</p> <p>Je tiens compte des aspects économiques et écologiques.</p> <p>Je nettoie en ayant conscience des dangers potentiels.</p> | <p>J'explique les raisons de l'emploi de produits de nettoyage et de désinfection dans mon domaine de travail.</p> <p>J'énumère les aspects économiques et écologiques les plus importants.</p> <p>J'explique les dangers qui peuvent survenir lors du nettoyage par l'utilisation de produits de nettoyage et de désinfection, de l'eau et de l'électricité, et sous l'influence de la température et de la pression.</p> | | | | |